



Bœuf bourguignon



2h30 15 min 2h15 0 329
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper la viande en gros cubes.
- 2 Nettoyer puis couper en deux les champignons.
- 3 Eplucher les oignons et les couper en huit.
- 4 Eplucher et hacher l'ail.
- 5 Découenner puis tailler le lard en lardons.

Étape 2

Cuisson du plat

- 1 Mettre l'huile dans la cocotte sur feu moyen.
- Dès que l'huile est chaude ajouter la poitrine fumée, les oignons, la carotte et l'ail et faire revenir le tout pendant 5 minutes.
- Ajouter la viande, bien mélanger et la faire colorer sur toutes ses faces.
- Verser la farine sur la viande, remuer et prolonger la cuisson pendant 2 ou 3 minutes.
- 5 Ajouter le thym et les feuilles de laurier.
- 6 Verser le vin rouge et amener la préparation à ébullition.
- 7 Ajouter le bouillon, poivrer, saler légèrement et baisser à

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour le boeuf bourguignon

400 g **Gîte de boeuf**

400 g Macreuse de boeuf

100 g Poitrine de porc fumée

2 c. à soupe **Huile de tournesol**

- 4 Oignon(s)
- 1 Carotte(s)
- 2 Gousse(s) d'ail
- 25 cl Vin rouge
- 20 cl Bouillon de bœuf
- 1 c. à soupe Farine
- 2 branche(s) **Thym**
- 2 feuille(s) Laurier
- 250 g Champignon(s) de Paris
- 1 Sel
- 1 Poivre

Ingrédients pour le dressage

5 tige(s) Cerfeuil

feu doux. Laisser cuire à couvert pendant 1 heure 30. Remuer doucement de temps en temps en vérifiant que les ingrédients n'attachent pas au fond de la cocotte.

Ajouter les champignons puis prolonger la cuisson de 30 minutes. Ne pas hésiter à ajouter un peu de bouillon si le plat est trop sec. Prolonger un peu la cuisson si la viande n'est pas assez tendre.

Étape 3

Dressage

1 Répartir dans des assiettes et parsemer de pluches de cerfeuil.